

牛肉汤技术在济宁能教学

产品名称	牛肉汤技术在济宁能教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

牛肉汤技术在济宁能教学002

我们也是凭良心做事，每一分钱都会让您花得有价值，不走冤枉路。我们不会和同行做所谓的价格竞争，一分价钱一分技术，请大家谅解斟酌考虑，独特的正宗美味才是较重要的，让您高兴而来，满意而归！

膳学派餐饮培训学校专业从事小吃科研开发，培训，咨询管理与策划服务，倡导“传统与时尚，美味与健康”的饮食文化为己任，秉承“诚信、创新、专业、务实”的经营理念，专注于饮食文化的传播与推广，汇集了全国知名烹饪，餐饮管理，营销策划的专业团队，我们热诚期待有共同热爱中华美食的伙伴

携手共进、共创辉煌。现在膳学派特地推出培训牛肉汤技术。牛肉汤技术培训。淮南地处淮河南岸，毗邻淮南岸边，四季分明，物产丰富，特别盛养牛羊，当地古沟一带又是回民居住地，对牛肉酷爱。对牛肉的加工也有独到之处，牛肉汤是淮上人家美味佳肴，早餐的较主要食品，风靡江淮大地，形成独具风味的地方小吃。淮南牛肉汤将徽菜的特点发挥的淋漓尽致，它的味道鲜、咸、辣。这也是徽菜的较大特点享有独特风味，它的味道鲜美，肉感爽口鲜嫩。

膳学派淮南牛肉汤有咸汤、甜汤之分。咸的牛肉汤肉肥汤鲜，特别是加上葱段后，滋味鲜。不黑汤，喝多不上火，嗓不干，再配以粉丝和干丝；甜牛肉汤是指没加盐的牛肉汤，或者加少量盐的牛肉汤，其味清爽，滋味醇厚。牛肉汤故以汤为主，汤不醇则无味，牛肉汤的烫制方法多样，都取用当地特产：淮芋粉、洛河绿豆饼、八公山豆腐皮（千张、）、祁集汤圆子等为辅料。原料丰富，味足味厚，令人回味无穷。

教学课程安排：我们的培训由专业老师全程陪同学员实际操作，包教教会为止，提供终身的技术指导。老师现场演示---学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析。带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作。欢迎试吃后再学。

膳学派餐饮是一家集特色小吃技术、食品研究与技术开发、餐饮咨询与策划服务为一体的综合性餐饮发展企业。美食项目包括早点系列、面点系列、火锅系列、砂锅系列、干锅系列、烧烤系列、卤煮系列、油炸系列、汤菜系列、冷饮系列等技术培训。“名食园”以倡导“传统与时尚，美味与健康”的饮食新文化为己任，秉承“诚信、创新、专业、务实”的经营理念，专心致力于饮食文化的传播与推广。

牛肉汤的做法比较简单，关键是味道。味道做好了，才能充分将牛肉汤的味道体现出来。牛肉汤在哪里学？哪有牛肉汤培训？华飞牛肉汤培训教学以优质为原料，选用几十种滋补药材及卤料按一定的比例经结合传统工艺久经熬制而成，保留牛肉、牛骨自身营养价值、加上配料包含的十几种药材，做出的牛肉汤十分的美味健康。